

2023

# GRAND CLASSIQUE

BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE



Un blanc subtil et équilibré

MILLÉSIME 2023

## TERROIR

Argilo-Calcaire

## CÉPAGES

Rolle 100%

## CONDITIONS CLIMATIQUES

Fin d'hiver et début de printemps très ensoleillés et secs.

A fin Avril : moins de 150 mm totalisant les 4 premiers mois. Mai/Juin : 200 mm. Pluviométrie annuelle : 680 mm (150 mm en dessous de la décennie 90) ; avons échappé à la grêle (à 2 km) et avons correctement géré le mildiou malgré forte pression. Millésime marqué par la salinité, et une concentration moins importante que pour 2022.

## VINIFICATION

Pressés directement, les raisins blancs ont été égrappés et foulés. Les moûts ont fermenté 3 semaines en cuve métallique avec des levures indigènes, après un débourage à froid.

Mise en bouteille au domaine en février 2024.

## NOTES DE DÉGUSTATION

En nez : poire et agrumes. Attaque fidèle au nez.

Bouche : belle fraîcheur, fruité et élégant avec une belle tenue en bouche, gourmand avant tout !

## LES ACCORDS

A déguster à une température de 10 à 12° avec des salades printanières, des poissons grillés ou des fromages de chèvre frais.



Degrés : 13.5 % vol.  
Production: 33.000 bouteilles

DOMAINE  
GAVOTY

DOMAINE GAVOTY  
Le Grand Campdumy  
83340 CABASSE  
Tél : 04 94 69 72 39  
domaine@gavoty.com

Visitez notre site

[www.gavoty.com](http://www.gavoty.com)

